

Tortilla mit Paprika und Zucchini:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 350g Zucchini
- 10 Eier
- 2,5 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 200g Wasser
- 100g Öl
- 900-1000g geschälte Kartoffeln (festkochend)
- Nach Geschmack ein paar schwarze Oliven

Zubereitung:

Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und **3 Sek./ Stufe 8** zerkleinern.

Paprika und Zucchini in Stücken hinzufügen, **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und in die große Nixe umfüllen.

Rühraufsatz einsetzen, 10 Eier, 2 TL Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./ Stufe 3** verrühren. Den **Rühraufsatz entnehmen** und die Eier zum Gemüse in die Nixe schütten. Mit dem Spatel vermischen und **Mixtopf ausspülen**.

Wasser, Öl und $\frac{1}{2}$ TL Salz in den Mixtopf füllen und **3 Min./ Varoma/ Stufe 1** erhitzen.

Kartoffeln mit dem Küchenhobel auf Stufe 2 (ca. 3mm) in Scheiben hobeln und in den Mixtopf geben. **14 Min./ Varoma/ Linkslauf/ Sanfrührstufe** bissfest garen.

In der Zeit den Backofen auf **200°C Grad Umluft vorheizen**.

Vorgegarte Kartoffelscheiben leicht abschütten und zur Gemüse-Eier-Mischung in die Nixe geben und vorsichtig vermengen. Anschließend alles in den großen Ofenzauberer gießen und gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der **unteren Schiene ca. 20-25 Minuten backen**, bis das Ei gestockt ist.

Etwas auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren. Kann auch kalt genossen werden.

Dazu passend gab es **Datteln im Speckmantel**:

Dazu einfach je eine Dattel in einen halben Streifen Bacon einrollen und auf den Ofenzauberer legen.

Die Datteln für ca 10-15 Min im vorheizten Ofen bei 200°C backen bis sie knusprig sind.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de